Skleněný mustek 2015

Ольга Фер

Кулинарный бал

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

«Либо смешиваете что попадется под руку, потому что „ку-у-шать хочется“, а времени нет. Либо складываете по известному рецепту, а вдруг оказывается, что одного чего-то как раз и не хватает для завершения. Либо вы уже все приготовили, но вас отвлекли на время, на расстояние, на другую кухню и, совсем уже заканчивать правильно не получается, а приходится выкручиваться. Либо вы сделали все как надо, но добавили „изюминку“, потому что захотелось новизны. Либо вы приготовили компоненты и… занялись другими делами, а ОНО само „приготовилось“… тогда ЭТО – ШЕДЕВР…»

- Ольга Фер
  -
  - Об авторе
  - Предисловие
  - Как рождается рецепт?
  - Бутерброд
  - 1. Салаты (вальс)
    - Салатик «По случаю» – 1
    - Салатик «По случаю» – 2
    - Салатик «По случаю» – 3
    - Когда дома нет яйца
    - Салат к Восьмому Марта
    - Ягодный салат к Первому Мая
    - Салат для пресса
    - А ля Тамара. Салат
    - Если нет соли
    - Кошки… очарование мое. Ода кошке
  - 2. Закуски (фокстрот)
    - Сыр «Сударева»
    - Если сыр не удался
    - Сырный Наполеон
  - 3. Супы (ландлер)
    - Суп Русско-восточная дружба
    - Суп из трех несочетаемых основ
  - 4. Вторые блюда (полька)
    - Не суп
    - Курутоб с русским уклоном
    - Семечки
    - Рагу из блондинки
    - Конфеты из неконфетного материала

- Шашлычок
- Грибная рагушка
- Жареный лук… Лук, жареный
- И вновь визит Жареного лука
- Дачная солянка на сковороде

5. Десерты (менуэт)
- Пасха
- Манна Роза
- Яблочное мороженое
- Наполеон ко Дню Победы
- Не все то золото, что блестит
- Творожные палочки
- Пирог с кашей
- Овсяное печенье

6. Напитки (румба)
- Творожный напиток
- Коктейль
- Арбузный фреш
- О кофе
- О кофе с чешским шармом
- Пиво в мороженом
- Гарнир к «Пиву в мороженом»
- Наливка. Заварная
- Не вокруг света – гораздо ближе

7. Заготовки (свинг)
- Холодное грибное соленье
- Соленое солнышко вне правил
- Огурчики ноу-хау
- Томат
- Вяленое варенье

Ольга Фер
Кулинарный бал

© Ольга Фер 2015
© Skleněný můstek s.r.o. 2015

Об авторе

Ольга Фер (наст. Ольга Малинина), родилась в 1967 году в Ленинграде (Россия). Действительный член Российского Союза Писателей. Однако профессиональным литератором не является. Кроме базового образования закончила факультеты журналистики и туристического бизнеса на базе Московского Университета. Много путешествовала, записывала впечатления. Наиболее интересные заметки превращены в прозу и стихи.

Увлечение литературой и Францией (в школьные годы) не прошло даром – появился роман-расследование, трилогия «Два мушкетера».

Последние 10 лет уделяет большое внимание Востоку и геммологии – в Чешской Республике издана электронная книга

«Моя шкатулка».

В данной книге автор приглашает читателя разделить с ним сумасшедшие кулинарные идеи и получить нескончаемое удовольствие от их воплощения.

Предисловие

Замок. Вечер. Гаснут свечи.

Звучит медленная приятная музыка. То там, то тут вспыхивают огоньки. Они кружатся в вальсе… Венский вальс, аромат цветов и фруктов. Вдруг вспышка света! В большом зале танцуют пары. Дамы в бальных платьях, мужчины в костюмах. Музыка несет и завораживает. Внезапно свет гаснет снова. Вальс сменяется изящной импровизацией быстрого танго. Освещение меняется. Пары кружатся, кружатся, на миг замирают и исчезают в полутьме… Танцы сменяются – с быстрых на медленные, с менуэта на румбу, с фокстрота на ча-ча-ча, с хоровода на диско-фокс…

Выделяется одна пара – каждой даме, которые меняются с каждым новым танцем, партнер говорит что-то особенное, приятное только ей. И вот Дюймовочка превращается в Царевну-Лебедь, Баба-Яга в Красную Шапочку, приятная толстушка в красавицу Востока…

Сказка и быль царят тут. Они сменяют друг друга. Волшебник удовлетворен. Сегодня его бал, бал на его кухне.

Как рождается рецепт?

Либо смешиваете что попадется под руку, потому что «ку-у-шать хочется», а времени нет. Либо складываете по известному рецепту, а вдруг оказывается, что одного чего-то как раз и не хватает для завершения. Либо вы уже все приготовили, но вас отвлекли на время, на расстояние, на другую кухню и, совсем уже заканчивать правильно не получается, а приходится выкручиваться. Либо вы сделали все как надо, но добавили «изюминку», потому что захотелось новизны. Либо вы приготовили компоненты и… занялись другими делами, а ОНО само «приготовилось»… тогда ЭТО – ШЕДЕВР.

И вот Вы заглядываете в холодильник, в кухонный шкафчик, в чулан, в духовку или, если вдруг выключился свет, то в хлебопечку или мультиварку, в огород или сад, и… на что «глаз ляжет».

Новый рецепт готов.

Бутерброд

Много хлеба не покупали (а он был очень дешев), редко в доме бывало больше, чем могли съесть. Оказалось чуть больше – поделись. С птицами, с утками, выживающими у полыньи, с другими животными, которым на фермах не хватало пищи зимой. Такое отношение к продуктам и, в частности, к хлебу, хорошо воспитывало чувство ответственности у детей и напоминало взрослым, что они не единые на Земле живые существа.

Хотя такое «блюдо» как «бутерброд» было весьма в моде – среди школьников, студентов, служащих и даже партийных деятелей.

Хлеба в нарезке не существовало. Ломоть можно было отрезать и потолще и потоньше. А на этот ломоть – ломтик колбасы или сыра, или сала, или просто масла, а можно и все вместе и без масла. Если нет колбасы или сыра, бутерброд не исчезает. Его мажут маслом или маргарином (какой был маргарин!) и посыпают солью (это с «черным» – ржаным или Дарницким – хлебом). А на ломтик булочки поверх масла сливочного посыпается сахарок-песочек, и все. Пирожное получается…!!! ням-ням.

И сытно и сердито.

1. Салаты (вальс)

Салатик «По случаю» – 1

С.К., по случаю, попались свежий помидорки черри, черешковый сельдерей, орешки кешью, которые только что «бегали».

Мужчины в доме от сельдерея сразу же отказались (дело было в марте), не желая почувствовать себя мартовскими котами на выгуле, помидорки немного растащили дети, кешью почти счмакнула Чиша.

Чудом уцелевшие приобретения С.К. смешал в весенней зеленой мисочке – сельдерей нарезал на мелкие кусочки, помидорки порезал на 4 части каждую, кешью наполовинил. Перемешал, заправил первым укропчиком, домашним кризисным майонезом, посолил. И отнес в офис, дабы основной контингент составляли женщины и девушки, порой слишком упорно следящими за своей фигурой, наедаясь изумительной вкусноты булочками с маком в шоколадной глазури.

Салатик встретили приятными кулинарной душе возгласами. Умяли с большим аппетитом, запивая новым офисным увлечением – заваренными листьями папайи.

И вам того же желаем!

Салатик «По случаю» – 2

Помидорки черри на 8 частей, огурец свежий очистить от кожицы и мелко-мелко накрошить, но не на терке, стебли сельдерея нарезать кусочками, крупно – подсоленный миндаль, половинку банана вилочкой превратить в «ленивое» пюре, нейтрального сыра кусочек, например, «Голландского», – на кубики.

Не забываем про весеннюю зеленую мисочку и заправку. Остренький сырный соус, например, добавит пикантности. Вместо соуса добавляем бруснички или клюковки, всего несколько ягодок.

Приятного весеннего настроения!

Салатик «По случаю» – 3

Все те же знакомые компоненты – помидорки черри, свежий огурчик, стебли сельдерея. Но сегодня, по случаю, попалось спелое, но не перезрелое, авокадо. Как раз салатик будет для понижения холестерина и сахара в крови.

Авокадо чистим от кожуры и разминаем вилочкой. Авокадо содержит все необходимые для строительства клеток масла, но без вредного холестерина (полезный холестерин есть, куда ж без него). Помидорки нарезаем на полоски, свежий огурчик на терочке. Стебли сельдерея режем не очень мелко. Добавляем крупно приготовленный белок вареного яйца (если берете индюшачьи, то достаточно одного). Добавляем зеленый лук, петрушку, фиолетовый базилик и заливаем домашним кефиром. Или в качестве заправки используем зерненый творог в сливках.

Приятного начала лета!

Когда дома нет яйца

Близится полночь. Наготовлены вкусности и традиционности.

Проводить бы старую лошадку. Какая она ни была, а все ж отслужила свой срок…

Легкий салатик «ни о чем» как раз подойдет. Вареный рис, крабовые палочки (когда-то были только крабовые палочки – экзотика. Это на фоне-то рыбы и раков…), консервированная кукуруза (тоже когда-то экзотика на фоне молодых «живых» сваренных початков и употребляемых лакомством в посоленном виде…), свежий огурчик (когда-то заменяли свежим перьевым лучком с подоконника) и майонез. Да, лук репчатый по желанию. Мелко-мелко нарубить и в посудине ошпарить кипятком, слить воду и лучок в салат положить.

Можно и подавать. Но Сумашедший К. вспоминает, что не хватает чего-то (как всегда). Конечно, еще яйцо вареное и измельченное необходимо – обязательная добавка всех классических новогодних салатиков! Но яйца нет, ни одного!!! В кастрюльке красиво-оранжевые кусочки вареной тыковки. Положить, что ли? или нет? (испортим, тыковка запахом перебьет классичность легкого салатика…).

Кладем оранжевую пюрешку, перемешиваем, пробуем, немного солим. Кусочек очищенного яблочка…

Ням-ням. А ничего. Есть можно. Лошадка яблочко схрустала, тыковкой закусила.

И барашке кое-что осталось. Чем встретить-то.

С Новым Годом!

Салат к Восьмому Марта

Женщина существо воздушное, нежное и чувствительное. Основы не для нее. Салаты придумали мужчины, чтобы наедаться, кажется, легким блюдом.

Креветки отварить и, если королевские, то крупно порезать. Добавить редис, яблоко и помидор. Заправить сырным соусом. Все. Никаких картошек или рисов.

Подавать с любовью любимых мужчин и нежностью взаимно верных женщин.

Ягодный салат к Первому Мая

Фруктовый салат прост, популярен и сытен. Ассорти фруктов по сезону плюс сладкий йогурт или сметана с сахаром. Необходимо помнить, что киви добавлять во фруктовый салат с использованием молочных заправок не советуется – киви с молочными продуктами придает блюду горечь.

Замороженные ягоды имеются в магазинах круглогодично в широком разнообразии. Облепиха, ежевика, клубника, вишня, черная смородина. Добавляем Черничный йогурт, анансы из компота.

«Запиваем» зеленым чаем с бергамотом.

Праздника весны Вам!

Салат для пресса

Как ни странно, в разгар искусственно созданного умами толпы пищевого кризиса, С. К. купил коктейль из морепродуктов по смешной цене и задумался, что ему делать с таким, по нынешним временам, деликатесом.

Воспоминание, что рыбное наилучшим вкусовым образом сочетается с рисом, из-за нейтральности и низкокалорийности последнего, навеяли ностальгию по советскому застолью средней руки, по салату из сайры или лосося «из баночки». Отварной рис, рыбка «из баночки», вареное яйцо, немного зеленого или репчатого лука, майонез…

Модифицировать! (отвратительное словечко – и по написанию, и по сути процесса) – XXII век на носу. Мутируем советский рыбный салат.

Рис коричневый, купленный на восточном рынке (не рисовая «трава», ни подкрашенный куркумой или шафраном), коктейль из морепродуктов (креветки, кальмары, мидии, осьминожки). Пару сваренных вкрутую и очищенных яиц (можно перепелиных, тогда побольше в количестве). Майонез, как-то его не хочется, надоело все иностранно-модифицированное и с усилителями всякими – вкуса, цвета, запаха и т. д.). Слава кризису! Заходим в магазин и изучаем соусы. Удивление, когда начинаем читать то, что маркируется «Россия». Например, 3 вида майонезных сырных соусов. С.К. недоверчив, читает внимательно состав, удивлен: никаких «е», «у» и прочей химической дряни. Вода, масло подсолнечное кукурузное, желток яйца (не яичный порошок!), уксус, крахмал, соль, сахар, сырный порошок «Пармезан», пищевой краситель бета-каротин, сушеные овощи. Цена более чем приемлемая – 1,5 раза в трамвае проехать. Свежий, произведено всего несколько дней назад. Производитель – глубинка России. Берем.

Итак. Отварной коричневый рис, пробланшированные морепродукты, вареные яйца, сырный майонез, немного зеленого лука с подоконника. Соль… без «немного» все равно не обойтись. НЕ хочется. Что в холодильнике? Огурцов соленых нет, патиссонов соленых тоже. А вот рубленная квашенная капуста «завалялась». Что если ее положить? Мешаем. Совсем не заметно, что что-то в этом салате как бы не к месту. На работе распробуют.

Распробовали. Капусту не угадали. Узнали когда, удивились, так как понравилась изюминка вкуса.

Приятного аппетита!

А ля Тамара. Салат

Посвящается Тамаре Леонидовне

Салат, винегрет, ассорти, соус и т. д. По сути – это смешение всего, чего смешать нельзя или кажется, что невозможно. Но если рождение соусов произошло в средние века во Франции и Италии, чтобы скрыть подмешанные аристократам в пищу яды, то салат, по-видимому, родился в деревенской глубинке, среди малоимущего населения.

Как доказано, посуда появилась много позже того, как человек стал готовить пищу на огне. Появлению посуды, хотя бы банальных тарелок, предшествовали хлебные тарелки, которые после «использования» съедали. К концу трапезы такие тарелки пропитывались соками всей пищи. Возможно, кому-то пришло в голову, «отжать» такую тарелку по какой-то личной причине, возможно, из-за крайней бедности, чтобы «использовать» ее еще раз. То, что отжалось, и представляло первородный соус.

Винегрет, салат. Либо принятая основа и к ней добавление разнородных продуктов, либо смесь всего чего «нашли» в равных или произвольных пропорциях. В разновеликих пропорциях интереснее.

Начитавшись книжек об истории появления того или иного рецепта, Сумашедший Кулинар вспомнил салатик, попробованный на одном юбилее. Дама, его приготовившая слыла оригинальностью. Всех компонентов, к сожалению, в холодильнике С.К. не нашлось. «Вот и хорошо, – подумал С.К., – если смешается, будет новый рецепт к Пасхе».

Еще ранняя весна. Имеется много винограда, зеленого без косточек, удлиненных ягод с прозрачной, едва золотистой кожицей. Помидорки черри, спелые, сочные, размером с перепелиное яйцо. Ранний редис, плотные, крупные плоды, хрустят и дают приятный терпковатый сок. Грамм 300 сыра Бельфор краснодарского производства. 50 грамм натуральных картофельных чипсов без красителей, ароматизаторов и добавок. Редис, виноград и черри грамм по 300, сыра 100 грамм, чипсов пригоршню.

Редис очистив, от кожицы, мелкими кубиками нарезав, засыпает в вазочку. Черри режет пополам, еще раз пополам, и каждый кусочек еще на три части. Виноградины. Их хочется съесть так, но терпит. Виноградины пополам и еще раз пополам. Черри и виноград, давшие сок красного и золотисого цвета, вместе с соком туда же в вазочку. Сыр плотный свежий. Мелкими

кубиками тоже в вазочку. Чипсы, прошедшие через измельчение в ладошке, посыпает сверху. Не солить, не перчить, никакого чеснока, лука или зелени. Не сахарить тоже. Два тонких, как в ресторане, кружочка лимона. Лимона с тонкой оранжевой кожей, только что привезенных из Средней Азии. Кружочки вместе с кожицей мелко-мелко нарезать и с соком – сверху на чипсы.

Перемешал.

Салатик дал сок и минут через 15 кушаем и угощаем.

Приятного необычного аппетита!

Если нет соли

Салат… Суп… Плов… Пироги… Макароны с соусом или лагман с подливой…

Это удобные блюда, когда вас много, а продуктов мало или недостаточно, чтобы приготовить несколько отдельных блюд, а надо.

Тогда на помощь приходят блюда-смеси и блюда «с начинками».

Они хороши и тем, что, если не хватает какого-нибудь привычного или обязательного компонента, их можно приготовить и без него или заменить чем-то другим. При этом вкусность и качество блюда не испортится.

Салат. Поставили ли где-нибудь памятник тому, кто намешал когда-то первый салат? Думаю, нет, а жаль.

Итак. Очередной салатик «По случаю». Все те же свежие помидоры, свежие огурцы, очищенные от кожицы, стебли сельдерея. Зелень укропа. Это на салат. На «гарнир» к салату жареный шницель куриный в пряной панировке. Но его маловато оказалось – компания увеличилась стихийно. Что если курочку покрошить в салат? Кажется, не сочетаемые вещи. Покрошили. Попробовали. Солить надо. А соль-то и закончилась… Но есть мушмула (планировалась на десерт). Она сочная, немного с кислинкой и без сильного специфичного аромата. Заправка – есть сметана. Почему бы и нет? Перемешали. Попробовали – нормально. А если кинуть туда еще зерненого творога, немного совсем? Кладут же моцареллу или адыгейский сыр, или домашний сыр в острые мясные, крупяные или рыбные блюда! Сыплем. Мешаем. Пробуем.

Вкусненько!

Кошки… очарование мое. Ода кошке

Повествование от имени нас, кошек. Нас, мудрых в выборе человека своей мечты. Разборчивых в еде и брезгливых в питье. От нас, кошек, спасших не одну жизнь от коварства друзей и любви врагов. От имени кошек, создавших союз с одним из Великих людей средневековья.

XVII век. Начало. Кулинарное искусство во Франции в зачаточном состоянии. Пища готовится просто. Способов сохранения ее свежести практически не существует (особенно рыбы). Из минимальных приемов консервации – уксус, кое-где специи в виде трав (майоран, тмин, базилик, розмарин, кориандр). А в основном на столах во время трапезы присутствуют очень острые и пряные соусы, распространявшиеся специальными торговцами «соусниками». По сути это банальные торговцы горчицей и уксусом.

Распространению соусов способствовало отсутствие свободного и широкого применения соли как улучшителя вкуса пищи. А кушать хотелось вкусно! Соль во Франции, кроме Бретани, облагалась огромным налогом, поэтому в приготовлении пищи она не применялась, а использовалась лишь для консервации (холодильники еще не изобретены, а Восток еще не изучен на столько, чтобы перенять их способы сохранения мяса свежим и консервированным). Для придания кислинки и солоноватости жаркое обильно поливалось апельсиновым и лимонным соком. Рыбу же сначала варили в кислом вине, а потом приправляли нещадно щавелевым соком.

С горячительными напитками также были проблемы их сохранения. Вино уже научились перегонять в спирт задолго до XVII века. Но таким спиртом пользовались исключительно аптекари, ученые и алхимики (из-за сложности перегонки в бытовых условиях). Поэтому для разнообразия вина настаивали на травах: полыни, розмарине, мирте, анисе, иссопе.

Даже хлеба в представлении современного человека, как такового не существовало. В каждом доме, не зависимо от благосостояния семьи, приготавливались «доски». Это нечто напоминающее современный лаваш. Лепешка «в полфута длиной и 4 пальца толщиной», твердая до такой степени, что на ней разделывали жаркое и использовали их вместо тарелок. К концу обеда или ужина «доска» пропитывалась соусами и соком пищи. Теперь ее можно было съесть с удовольствием. Поскольку хранить долго мясо и рыбу в сыром виде не представлялось возможным, эти продукты употреблялись в пищу в большом количестве

(многие современные мужчины и женщины не отказались бы от такой белковой диеты). Поэтому до хлеба у господ дело не всегда доходило. Слуги же и ординарцы, которые не имели прав сидеть за одним столом с господином, с точки зрения правильности питания находились в лучшем положении. С хлебом из муки грубого помола, а часто и плохо размолотых зерен пшеницы, им доставались все основные витамины и углеводы. Поэтому слуги, как правило, были выносливее, слабо подвергались инфекциям и болезням живота.

И вот в немного подпорченную рыбу или мясо, основательно приправленные из-за этого соусами и травами, перебивающими запахи и основной вкус продукта (да еще без соли), с легкостью можно было добавить яд, который никто не распознает. Слуг травили редко, да и здоровее они были. А вот господам не везло. Ой, как не везло.

На сцену выступаем мы, кошки. Люди пособразительней заметили, что домашние кошки ни за что не станут пить или есть несвежий продукт, тем более отравленный. Любой растительный яд (именно такой применялся в те времена чаще) имеет особенности, которые человек не чувствует, а мы – да. Мы долго выбирали себе кумира. Настал XVII век. И один великий человек, наконец, оценил наш талант. Кардинал Ришелье держал целую армию кошек и перед всякой трапезой сначала приглашал нашего дегустатора. Если кошка отказывалась, он никогда не принимал этой пищи, даже если ее послал сам король Франции.

Мы, кошки, гордимся такой историей.

2. Закуски (фокстрот)

Сыр «Сударева»

Посвящается Валентине Филипповне Сударевой

Иногда, а с началом и продолжением «кризиса» – все чаще, хочется чего-нибудь домашнего, родного, чтобы «знаешь что положено, сколько и какого по качеству».

На Руси слова и понятия «творог» не было, было «домашний сыр», который делали из творога для сохранения переработанного молока, особенно в Великий Пост.

Тот, кто хоть раз варил сам или видел, как приготовится вареная классическая Пасха – тот справится и с домашним сыром (сыром в представлении современного человека, лишь приготовленном не на молочном заводе). Процесс длительный, трудоемкий, но стоит того. Сумасшедший Кулинар с удовольствием поделится своим сыром.

Дабы избежать недоумений и разочарований от полученного результата, С.К. советует прочитать рецепт полностью, потом решить – стоит ли тратить силы и время на приготовление этого блюда. Ведь если всех компонентов у вас не будет, или они будут заменены, сыр «Сударева» не получится. Впрочем, сейчас в «санкционный» период именно такие продукты все чаще и чаще лежат на прилавках, улыбаясь нам давно забытыми натуральными запахами и вкусами.

Итак. 1 кг. самого жирного творога, который найдется, ярко желтого цвета, не обязательно сухого. В идеале творог должен иметь вид размягченного сливочного масла. Свежего, не старше 6–8 часов. 1 литр молока 3–4 % жирности, не магазинного (коровьего), возможно и козьего.

Молоко нагреть до кипения, выложить туда творог, перемешать до однородной массы и довести до «пузырьков», чтобы молоко свернулось. Откинуть массу на плотную марлю или тряпочку, положенную на сито. Отжать сыворотку. Чем суше получится масса, тем тверже будет будущий сыр.

На водяной бане размягчить 100 грамм сливочного масла, не ниже 82 % жирности, добавить 2 яйца с ярко-оранжевыми желтками, 1–2 ч.л. соли, 1 ч.л. соды, довести на бане до однородной массы.

В большой кастрюле типа «вок» или в казан (можно использовать и обычную кастрюлю с плоским дном. Процесс пойдет быстрее, а мешать будет очень тяжело, и есть риск «не домешать») соединяем 2 массы. Ставим на средний огонь и,

постоянно мещая, варим до уменьшения массы. Когда масса уменьшится настолько, что станет похожа на огромную оладью, она будет кататься по кастрюле, как вредный грибочек по животику Чиши.

Масло должно «впитаться» в творожно-яичную заготовку. Горячую блестящую массу выкладываем в форму, накрываем салфеткой или чистым полотенцем. Желательно положить груз. Когда остынет, поместить в холодильник.

P.S. Когда масса сильно загустеет, она будет пытаться «кипеть». Все случившиеся пузырьки после охлаждения станут сырными дырками.

Удачного эксперимента!

Если сыр не удался

Вы пробовали когда-нибудь редиску с сахаром? Берете редиску, свежую, молодую, хрустяще-сочную. Чистите от кожицы или не чистите (кто любит поострее) и, макая ее в сахар, грызете: чав-чав, ням-ням!

И если после «чав-чав, ням-ням» останется несколько штук, натираете их в салат, который исправит неудавшийся Сыр «Сударева». Не пожадничали и кинули в варево больше масла, вместо 100 грамм, сыпанули больше соли, переварили сыр, и он стал похож на азиатскую халву на основе бараньего жира – не беда. Несколько нейтральных компонентов помогут получившееся не выбрасывать.

Палата реанимации. Редиску натираем на терке, свежий огурец, помидор желтый или сорта «Хурма», ветчину из индейки – нарезаем мелкими кусочками. Немного заправки – нежирной сметанки или простокваши, нейтрального майонеза без усилителей вкуса и цвета.

Почувствуйте себя спасателем!

Сырный Наполеон

С.К. давно не готовил сырных блюд, особенно десертов.

Как-то по случаю оказалось у него сразу много сыра, целый килограмм. Всякие магазинные сырные палочки и печенюшки чаще всего лишь ароматизированы «вкусом сыра», а сыра-то и нет в компонентах. Поэтому С.К. полистал кулинарную книжку давно забытых времен и вспомнил рецепт настоящих сырных палочек.

300 грамм сыра, 200 грамм сливочного масла или сливочного маргарина, 2 яйца, 200–300 грамм муки, соль. Сыр натереть на терке, масло размягчить и смешать с сыром, добавить яйца, соль. Вымесить и добавить муки порциями. Далее следовало раскатать тесто на доске, вырезать печенюшки или полоски палочек. Выпекать до образования слабо загорелой (как на вечернем бризе) корочки. Все.

Блюдо получается жутко вкусное, но и жутко калорийное, жутко вредное для фигуры и желудка, жутко незаметно быстро съедаемое.

Посмотрел С.К. на тесто, лоснящееся от масла, пахнущее свежим сыром, как дьявол влекущее съесть его до выпечки, посмотрел и подумал: если тесто разделить на шарики, выпекать пластинками как коржи «Наполеона», потом начинку-крем придумать – что будет?

Распределив каждый комочек пальцами на противне (выпекалось в несколько этапов, так как шариков получилось 8) до толщины примерно в полсантиметра, наколов каждый коржик вилкой, поставил в разогретую духовку на маленький огонь (если ставить по градусам, то риска должна быть на 160°).

Готовые коржики хрупки как и коржи сладкого «Наполеона». Крем… или начинка… Что-то сладкое или жирное – не годится. Явно будет перебор. Задача! Со всеми неизвестными. Поиски начинки по кулинарным книжкам ни к чему не привели.

На улице весна. Почти лето. Много уже своей зелени, свежих отечественных овощей. Что если использовать их? Как-нибудь…

Берете блюдо, большое, круглое или доску. На нижний сырный корж выкладываем натертый на мелкой терке свежий огурец, посыпаем тертым вареным яйцом.

Кладем второй корж. На него – натертую на мелкой терке свежую молодую без кожицы редиску. Посыпаем измельченным креветочным мясом. Или ничем.

Следующий корж. Если на предыдущем этапе не использовали креветки, кладем их сюда.

Четвертый корж. Какую-нибудь ягодку – вишенку, брусничку,

например. Или ананасик, не из компота, свежий. Перед укладкой мелко-мелко нарезать.

Пятый, шестой, седьмой – повторяем первые варианты начинки.

Если мужчина Ваш не боится попробовать Ваш эксперимент и стоит за Вашей спиной, пуская слюнки – креветки замените постным вареным мясом, пропущенным через мясорубку.

Сырные коржи получаются достаточно мягкими, так что откусывать такой тортик не будет сложно.

Удачного эксперимента!

3. Супы (ландлер)

Суп Русско-восточная дружба

Блюдо состоит из двух частей. Самого супа – горохового, и заправки.

1. гороховый суп приготовить любым из известных Вам способов. Однако из зеленого, свежего или замороженного горошка не годится. Лучше всего подойдет сухой горох, дробленый, для естественного быстрого превращения супа в суп-почти-пюре.

С.К. готовит так. Пару бараньих кусочков мяса с косточкой – на бульон. Одновременно с ними кладет горох, репчатый лук, морковь. Варит до готовности гороха. Добавляет пару картофелин, нарезанных мелкими кубиками. Доводит до готовности.

2. Заправка. «Чолоб а ля рус».

Окрошка для русского человека – знакомое и любимое. На квасе, на кефире, на сыворотке. Есть безумцы, кто желает на пиве, но это явно перебор и к окрошке отношения не имеет.

Чолоб – национальное блюдо таджикской кухни, пришло из районов Куляба. По сути – это разведенная водой чакка. Чакка – иначе сквашенное кипяченое молоко – национальное блюдо Средней Азии (Узбекистана, Таджикистана, Ирана, Киргизии, Азербайджана), напоминает известную нам пахту.

С.К. смешивает два разнонациональных рецепта и получает… интересное, вкусное кушанье.

Салатник средних размеров или большая пиала. Жирный творог, пастообразный, заполняет половину посуды. До верху доливаем водой (холодной кипяченой или родниковой), тщательно размешиваем, хорошо солим (не пересолить, для этого пробуем), добавляем много мелко нарезанного зеленого лука, нарезанный свежий фиолетовый базилик, примерно половина свежего огурца, очищенного от кожуры и натертого на мелкой терке, несколько штук помидорок черри, разрезанных на 4 части. «Восточная окрошка» готова.

3. При подаче на стол в каждую порционную тарелку наливает гороховый суп, немного остывший. Отдельно в пиале подается «восточная окрошка». Для употребления – в суп наливается большая половина «восточной окрошки», перемешивается.

Приятного аппетита!

Суп из трех несочетаемых основ

Варим бульон из куска хорошо просоленного мяса (грудинка, говядина филейной части на небольшой косточке).

Варим большой кусок морской рыбины (желательно такой, которая мало разваливается после варки) или целую, без костей и без сильного специфического запаха (исключаем камбалу, осетра, тунца, мойву, ставриду, сельдь, скумбрию).

Варим грибной бульон. Грибы мелко режем, кладем обратно в бульон, добавляем перловку. По ее готовности добавляем морковь и корневую петрушку. По их готовности – подготовленный и нарезанный мелкими кубиками картофель. Когда все эти компоненты готовы, суп должен получиться густой. Снимаем с плиты.

В грибную основу (от общего количества конечного объема – половина) добавляем 1/2 части (от оставшейся половины общего объема) мясного и 1/2 части (от оставшейся половины общего объема) рыбного бульона. То есть грибная часть составит половину супа, а рыбная и мясная по четверти. Крупно режем мясо и рыбу и кладем в суп-ассорти.

Репчатый лук мелко крошим и пассируем на растительном масле в сковороде до коричневого цвета.

Кастрюлю снова ставим на огонь, доводим до кипения и добавляем жареный лук, черный перец горошком, лавровый лист, варим минут 5.

Суп готов. Подаем со сметаной и зеленью петрушки (петрушка по желанию). Вначале кладем в тарелку кусок мяса и кусок рыбы, потом заливает самим супом.

Приятного аппетита!

4. Вторые блюда (полька)

Не суп

Покупаем рульку или приличный кусок говяжей грудинки с таким расчетом, чтобы от него можно было отрезать мяса, и осталась косточка с мясцом. Отрезанное мясо крупно режем и солим немного, оставляем под крышкой.

Косточки заливаем водой, после закипания немного солим и варим до исчезновения «красного сока». Добавляем перловку, варим до готовности перловки (как только зерна станут разрыхляться, но еще не превращаются в кашу).

Теперь основное. Квашеная капуста. В идеале – рубленая (такая в магазинах теперь часто бывает). Капуста не должна быть светлая – значит, недозрелая. Капуста для этого блюда должна быть мрачного болотного цвета, кислая-кислая!

В бульон с костями и перловкой кладем капусту, много. И крупные куски сырого мяса сверху, не перемешивая с остальным. Накрываем крышкой и варим на медленном огне до готовности последнего мяса.

Обычно добавлять воду не требуется.

Подаем, накладывая в тарелки куски мяса, капусту и немного жидкости.

Сумасшедший Кулинар сверху еще поливает сметаной не менее 20 процентов жирности. Он супы и вообще все супоподобное употребляет со сметаной, даже гороховый суп (между прочем, очень вкусно!)

Приятного аппетита!

Курутоб с русским уклоном

Курутоб исторически – блюдо Средне-Азиатской кухни, чаще как холодное кушанье в жару. С.К. предлагает потратить больше усилий, чем мы привыкли за последние десятки лет на волне изобилия готовых полуфабрикатов в магазинах и практически забытой сельской русской кухни.

Основной компонент – хлеб. По-азиатски – лепешка. Однако лепешки, которые можно найти в продаже – по-таджикски, по-узбекски, по-грузинки – в классическом варианте, не подойдут. Вам придется приготовить лепешку самим (в продаже таких нет).

Второй обязательный компонент – кефир. Желательно свой (магазинный часто не выдерживается при необходимой температуре, поэтому более «броженный»); Вы приготовите его сами без особых хлопот с использованием кефирной закваски (снова широко продается в молочных магазинах и в аптеках).

Третий компонент – салат. Обычно это смесь помидоров и свежих огурцов с репчатым луком, нарезанным крупно. С.К. рекомендует добавить мелко нарезанные полоски лимона или чуть-чуть соленого огурчика (в русская «изюминка»).

Еще потребуется либо растопленное сливочное масло, либо нагретое растительное (рафинированное). И много растительного масла для доведения лепешки до конечной формы. Маргарин не использовать, так как он не дает «эффекта смешивания».

Приступаем.

Лепешка. Готовится пресное тесто, как на пельмени или вареники – мука, соль, вода, но добавляется много растительного масла, примерно, столько же сколько и воды. С.К. любит вариант с добавление грецких орехов или миндаля и пряной зелени. Замешивается круто. Для раскатывания теста для этого рецепта в азиатской кухне используется длинная (очень длинная) тонкая скалка, ее можно заменить самой длинной какую найдете (около 40 см). Вам потребуется большой свободный стол или пол в крайнем случае постелите на него клеенку – и вперед. Тесто раскатывает в тончайший слой диаметром не менее 80 см – метра.

1. Поверхность смазывается растительным маслом. Берете скалку и начинаете с края, ближнего к Вам, тесто на скалку накручивать, смазывая каждый виток растительным маслом. Когда все тесто «намотано», его разрезают ножом по всей длине до поверхности скалки. Руками скручиваем толстую многослойную полосу вокруг оси. И выкладываем в виде спирали на стол. 2. Берем скалку и опять раскатываем в большую лепешку.

Повторяем первый пункт 2–3 раза.

Выпекается лепешка на сильном огне на нижней полке духовки до образования «загорелости» нижней стороны, потом лепешка перемещается на верхний этаж на решетку и допекается на среднем огне.

Лепешка готова, она горячая и вкусно пахнет. Салат смешали. Кефир. В глубокую, формы «вок» чашку или блюдо (если у Вас по случаю оказалась азиатская большая деревянная тарелка – вообще класс!) наливаем холодный кефир, крошим руками, произвольными кусками, горячую лепешку, сверху выкладываем салат, горкой.

Теперь важный этап, рассчитанный на гостей/зрителей. Тарелку ставим на стол, приглашаем гостей занять места. В отдельной посуде нагреваем растительное или сливочное масло до активных пузырьков кипения. Сверху, прямо на салат с небольшого расстояния вертикально льем расплавленное масло. Смешиваясь с холодных кефиром, оно делает так – «п-ш-ш-ш». Блюдо готово.

Едят сразу, по обычаю руками, захватывая кусочки лепешки с салатом. Для европейца, не желающего отступать от своих принятых традиций этикета, можно заменить руку на ложку. Хотя применение руки – это не только дань восточной традиции, но и поверье, что «между пищей и человеком не должно быть чужеродных приспособлений».

Приятных впечатлений!

Семечки

К Вам давно заходили соседи чем-нибудь поделиться? А давно ли делились новым или оригинальным рецептом? А давно ли приходили поделиться чем-нибудь, да еще с новым рецептом для принесенного продукта?

Чего только не выдумает или приспособит жизнь!

Зашел сосед, молодой человек, лет 22. Угостил корюшкой, как раз сезон. Но… Не просто зашел и не просто угостил. А так угостил, что получился новый рецепт. Придет же такое в голову! И С.К. с удовольствием с вами поделиться, любимый читатель.

Воскресный вечер, часов 8. Зашел сосед: «Добрый вечер, я Вам корюшки принес».

«Спасибо, сам наловил?» «Нет, приятель много наловил сачком, поделился, у нас же кошка ее обожает, а нам много».

Некоторое недоумение – у С.К. кошки нет. Открывает пакет – примерно килограмма 2 мелкой как килька рыбки. С.К. понимает, что жарить такую мелочь не станет, замучается.

«Что же я с ней делать буду, да еще с таким количеством? Кошки у меня нет».

Тут С.К. замечает, что вся рыбка почищена и без голов. Недоумение, удивление, уважение такому трудоемкому труду. Отметив перемену эмоций на лице С.К., сосед улыбается: «Вы не волнуйтесь, мы сами ее едим, не первый раз уже. Сейчас расскажу, как приготовить… такую мелочь», – улыбается.

В глубокую маленькую кастрюльку (у С.К. как раз такая была) налить растительного масла примерно на треть, довести до кипения. Готовую к жарке (очищенную и посоленную корюшку, а можно и мойву, и бычки, и самсу, и ряпушку или снетки) мелкую рыбку кидать в кипящее масло порциями, осторожно перемешать шумовкой. Вынимать по мере двусторонней обжарки до золотого цвета и хрусткости. Весь процесс жарки 2 кг корюшки занял у Сумасшедшего Кулинара не более получаса.

Восхитительного цвета солнечной весны горка жареной во фритюре хрустящей корюшки заняла центральное место вечернего стола. Посыпанная зеленью лука и петрушки, рыбка разошлась среди поздних гостей как семечки, которые щелкают на лавочке приятельницы-соседки, болтая о местных новостях.

И Вам приятного вечера!

Рагу из блондинки

«Случился» этот рецепт с подругой, когда она расставалась со своим очередным ухажером.

Будучи девушкой с претензиями, она выбирала исключительно богатеньких, которые и не думали отказываться от длинноногой красивой молодой блондинки, обладающей всеми «не хватает». Последний кавалер был человек занятой, у подруги появлялся очень редко, поэтому встречались они исключительно по отелям, курортам и ресторанам, что, впрочем, ее оооочень устраивало! Не смотря на это, кавалер обожал домашнюю кухню – борщи, селедку «под шубой», пироги, торт «Наполеон», салат «Оливье». Она, в отличие от типичной блондинки, умела готовить. Готовила хорошо, кое-что даже очень профессионально, но не любила этим заниматься.

И вот пришло время, когда он понял, что она упорно не хотела, а она поняла, что он упорно хотел сделать ее домашней хозяйкой. В тот день они должны были расстаться как приличные люди. Он даже подписал ей кое-какое имущество и ожидал ее у нотариуса. Но… она не пришла. Его поджимали дела – важные, прибыльные. Он начал всерьез волноваться. Это было из ряда вон выходящее. Она никогда не забыла бы, не передумала бы, когда дело касалось материальной выгоды (про таких, как она говорят: «душу продаст за материальное благосостояние»). Недоумевая, прождал лишний час и поехал к ней домой.

Какое же было его удивление, когда дома он ее не застал, на столике в прихожей лежал ее любимый, им подаренный, ми-ми-миняшный розовенький ми-ми-мифончик, а квартира «полыхала» от сногсшибательного, густого, томно-чувственного незнакомого и одновременно давно забытого аромата тушеного мяса. И никаких признаков блондинки.

А дело было так. Договорившись с бывшим милым о встречи, блондинка, будучи качественной блондинкой, задумала несколько дел, не уравновесив их во временные сроки. В результате, убегая на фитнесс мимо нового мясного магазинчика, она не сдержалась и купила хороший кусок парного говяжьего мясца (килограмма на 2). Пришлось вернуться домой. Открыв холодильник и не найдя там свободного места, а замораживать свежее не хотелось, ей попался на глаза сотейник с одной котлетой. По размеру он очень подходил для мяса. Быстренько разобравшись с котлетой (поделив ее между двумя котятами), блондинка нарезала мясо немелкими кусками, покрошила лук, чесночка, посолила, поперчила и поставила на плиту

впитываться, планируя вернувшись с фитнесса заняться готовкой, перед встречей с «любимым». И забыла про него (про мясо). А плита была включена, хорошо еще на маленький огонь (забежав домой и увидев котят, блондинка вспомнила, что не сварила им гречки и занялась ими). И убежала на фитнесс.

На фитнессе она поболтала с подругой, построила глазки новому тренеру, потом с подружкой они зашли в солярий, потом в кафе, и о том, что встреча с бывшим любимым «вообще-то сегодня» вспомнила только, когда не нашла в сумочке ми-миняшный ми-мифончик. Но, будучи настоящей блондинкой, она не очень расстроилась об этом, и решив, что он ее непременно дождется, хоть уж и солнце склонялось к горизонту, поехала к нотариусу. Нотариус часто имел дела с блондинками, но такая история в его практике произошла впервые. Надув губки и страшно обидевшись на «милого», блондинка ни с чем вернулась домой.

Войдя в квартиру, просто тонущюю в ароматах обалденного мясного блюда, она нашла там и довольных котят и бывшего ухажера – разомлевшего, забывшего про все свои дела и с нетерпением ее ожидающего, чтобы отблагодарить за «прощальное праздничное блюдо»!

P.S. Забытое мясо, даже говядина, поставленное на маленький огонь на более чем 2 часа, под крышкой превратилось в разваренные нежные сочный кусочки праздника жизни.

С этим ухажером БЛОНДИНКА РАССТАЛАСЬ ТОЛЬКО через 2 года, получив небольшой домик на берегу Атлантического океана.

Конфеты из неконфетного материала

Написать этот рецепт побудила полемика после миниатюры «Огурчики Ноу-Хау».

Итак. Думаю, многие помнят те времена, когда на советских прилавках кроме маргарина, свиного жира, иногда топленого масла и растительного нерафинированного масла для жарки ничего не продавалось. Именно тогда лакомством, в том числе, были шкварки из свиного сальца, которое обрезали с сочных розовых кусочков свиного мяса или от шмата сала. Не удобно было одно: много таких шкварок не съешь – станет плохо.

Многие годы спустя, когда выбор видов мяса стал устрашающе громадным, появились на нашей северной кухне разные части барана – и мясо, и грудинка, и курдюк.

К тому, что курдюк весьма удобен и выгоден для вытапливания (сала получается много), шкварки, особенно подсоленные, получаются вкусными, вовсе без специфического запаха и не имеющими неприятных последствий после употребления.

А вот если курдючные шкварки поставить на несколько часов в холодильник – не пожалеете, такие «конфетки» еще поискать нужно!!

Шашлычок

Кто не знает про шашлычок? На природе под веселую компанию. Самое простое мясо, когда нет плиты, печки и иного цивилизованного места приготовления пищи.

Мясо теперь в магазине можно купить уже в маринаде. Однако, что за мясо и в чем его мариновали? – возникает такой вопрос порой. Поэтому С.К. предлагает готовить маринад самим. С нюансами и пикантностями Сумасшедшего Кулинара.

Необходимо мясо парное (непременное условие) – говядина, курица или баранина. Не обязательно чистое мясо без костей. Курицу кулинарными ножницами режем вместе с костями на крупные куски. У баранины допускаются кусочки с ребрышком, у говядины небольшие кусочки грудинки.

Маринад прост до безобразия. Куски мяса складываем в большую емкость (не алюминиевую), солим очень мало, перемешиваем руками, немного сдавливая куски. Оставляем на полчаса. Выжимаем целый лимон (примерно на целую курицу или 2 кг мяса), посыпаем крупными кольцами репчатого лука, 2-мя столовыми ложками зиры, которую перетираем между ладонями, немного чесночка, чуть-чуть. Заливаем растительным маслом и уксусом столовым. Перемешиваем руками, тщательно. Оставляем на ночь (например, приехали на дачу часов в 6 вечера, пока приготовили все – уже 8 вечера, на ночь как раз получается).

Сумасшедший Кулинар предпочитает классическую жарку шашлыка – на шампурах, на огне. А вы такое мяско можете – и как гриль, и как барбекю, и на сковородке.

Лучок из маринада, колечки помидор, колечки лимона; на любителя – сладкий перчик – жарятся отдельно и подаются к мясу, сложенные горкой на отдельной маленькой тарелочке.

Приятного времяпрепровождения на даче!

Салат по случаю

Салат по случаю – 2

Ягодный салат к Первому Мая

Салат для пресса

Сыр «Сударева»

Курутоб с русским уклоном

Рагу из Блондинки

И вновь визит жаренного лука

Дачная солянка на сковороде

Яблочное мороженое

Не все то золото, что блестит

Холодное грибное соленье

Огурчики Ноу-Хау

Томат

Грибная рагушка

Итак, пока Вы, заметьте, пешком преодолеваете расстояние от трассы (например) до вашего маленького уединенного места отдыха без никого, Вы идете через лес (как вариант). Лето, ближе к осени. Грибов полно, самых разных. Заходите в лес, также, по пути, идете вдоль дороги. Собираете. Непременно найдутся и на жарку, и на засолку, и на «посушить». А если повезет напасть на опята или колпаки (народное название), то, считай, нашли универсальный продукт.

С полным пакетом или полной корзинкой подходите к крыльцу вашего домика/времянки. Если электричество не постоянно, но есть печка, то растапливаете ее. А пока ждете ее готовности принять грибы на сушку, чистите и сортируете то, что собрали. Самое удобное, как оказывается на деле, это иметь обыкновенную плитку – она требует мало энергии, быстро нагревается, медленно остывает, относительно более безопасна, чем газовая, и в уже прохладные осенние вечера служит дополнительным обогревательным прибором (так сказать, два в одном). Если дровяной печки нет, то готовите для плитки грибы на жарку или варку, а пока они жарятся или варятся, нанизываете на ниточки грибы для сушки и развешиваете их по комнате.

Сковорода, кастрюлька или эмалированная миска, на крайний случай, готовятся принести вам удовольствие ощутить гармонию приятного уединения с сытостью лесной вкуснятины. Растительное масло, в огороде вырываем из земли несколько луковок, зелень чеснока – в выбранную посудину. Нагретую смесь разбавляем нарезанными грибами. Хорошо, чтобы среди дворовых особей присутствовало несколько штук аристократов. Мешая жарим до готовности. Чищенную картошку (если не планируете вечером побаловать себя печеной на углях разведенного во дворе костра или в печке деликатесом) без всяких приспособлений в виде доски, прямо «с руки» произвольными колечками крошите в «грибную» посудину. Жарите далее, немного добавляете воды, чуть тушите.

На стол подаете прямо в сковороде (или иной посуде, выше указанной).

Уплетаете с аппетитом и чувством безграничной преданности и благодарности природе!

Приятного аппетита!

Жареный лук… Лук, жареный

Новогодний гарнир в условиях кризиса и паники декабря 2014 года.

Картофель отварить «в мундире» (не забудьте перед погружением его в кипящую подсоленную воду тщательно щеткой вымыть под проточной водой) до готовности (проверяем вилкой).

Пока варится картофель, варим яйца «в крутую». И режем мелко-мелко репчатый лук большим острым ножом (если у вас в доме нет мужчины – сходите к соседу или пригласите «мужа на час» из сервиса). Много лука, больше по объему, чем объем яиц.

Готовый картофель чистим от кожуры, режем пополам каждый корнеплод и складываем в большую (идеально – чугунную) сковороду с разогретым маслом (любым растительным, но не нерафинированным подсолнечным, и не растопленным жиром). Нагреваем духовку до большой температуры, ставим туда сковороду с картофелем, уменьшаем огонь, жарим до коричневой окраски верха картофеля.

Наструганный репчатый лук жарим до светло-коричневого цвета (не солить!).

Яйца рубим в нестандарно-кусочную массу (достигается с помощью вилки и вашей ладони). Не солить!

Рубленые яйца добавляем в жареный лук и обжариваем.

Достаем из серванта большую глубокую тарелку «Для салата «Оливье» для гостей». Подрумяненный картофель складываем горкой в салатник, сверху – красивую загорелую массу из лука и яиц. К этому времени у вас должна быть готова индейка или курочка или мяско или рыбка, так как картофель подаем сразу после приготовления всех его сопровождающих компонентов.

Для любителей еще большей калорийности. Сверху поливаем майонезом и обильно посыпаем зеленым луком, выращенным на подоконнике из луковицы.

Для постящихся или не обзаведшихся дорогим по кризисным временам мясом при добавлении в жареный лук яиц добавляем и грибы (размороженные шампиньоны или замоченные и отваренные сушеные, заготовленные с лета).

Гарнир готов и ждет свою курочку.

И вновь визит Жареного лука

Картофель нарезать соломкой (покупной замороженный не использовать!), посолить и выложить сразу весь объем на сковороду с разогретым до пузырьков растительным маслом. Зажарить до готовности.

Репчатый лук, много лука, мелко нарезать. Мелко нарезать чеснок (зубчиков 8-10). Лук и чеснок высыпать на зажаренный картофель. Перемешать. Жарить до готовности лука и коричневого цвета некоторых кусочков картофеля (как будто подгоревшего).

Для создания дополнительной сытности блюда Сумасшедший Кулинар на этапе жарки картофеля добавляет свои любимые шкварки из бараньего курдюка.

Приятного аппетита!

Дачная солянка на сковороде

На улице непогода. Дождь и ветер. Маленький домик качается на сваях. Ветер нещадно кидает его из стороны в сторону, дождь бьет и бьет по крыше, по окнам. Домик едва удерживается на ногах. А внутри тепло от чугунной печки, светло от фонаря и лампы со старинным абажуром.

Не спится, хотя глубокая ночь. Завтра, а может уже и ночью, не будет света (электричества), поэтому стоит воспользоваться, пока оно еще есть. Приготовим еду на завтра. Например, солянку.

Что есть? сосиски, картофель, репчатый лук, чеснок, масло растительное, соль, сахар, немного грибов (осталось от супа), пара соленых огурцов, яйца, зеленая травка с огорода.

Нагреваем плитку. Разогреваем на глубокой сковороде масло, солим его, режем мелко репчатый лук, чеснок, обжариваем до коричневатости лука. Картофель кубиками кидаем туда же и готовим его, помешивая, до готовности. Сырые сосиски режем колечками, добавляем в картофельное рагу, крошим соленый огурчик. Одновременно с положенными в рагу сосисками отдельно варим яйца – 2–3 штуки.

По готовности – масса на сковороде приобретает вид хорошо обжаренных всех кусочков – в отдельной посуде крошим (крупно белок, мелко желток) вареные яйца, зеленый лук, петрушку или укроп (по личному вкусу), базилик, если есть и хотим. Снимаем сковороду с плиты, ставим ее на стол (если готовы уже есть) или оставляем на выключенной конфорке. Посыпаем приготовленной «заправкой».

Приятного дачного аппетита в непогоду в избушке на «курьих» ножках!

5. Десерты (менуэт)

Пасха

Волшебная пасха стоит на столе:
В ней творог, и сливки, и мед,
В ней свежий миндаль,
И ваниль, и еще…
Трудов наших вечер и ночь.

(от автора: Имеется в виду классическая вареная пасха)

Манна Роза

Сегодня снова поселилась миссис Ностальгия на кухне Сумасшедшего Кулинара.

Далекие советские времена. В нескольких километрах – Эстония. Долгое время в приграничных деревнях сохраняется этот эстонский рецепт…

Предельно просто. «Чужой» рецепт прижился, по видимому, из-за питательности, приятности в употреблении и простоте приготовления практически в любое время года. А в северных районах России с клюквенными болотами – находка, доступная любому.

Клюкву немного бланшируем в большом количестве воды и отжимаем сок. Будьте осторожны – клюквенный сок разлетается из ягод «веерично» и плохо отстирывается! Отжатый сок ставим в холодное место. А жмыхи кладем обратно в воду и варим. Отжимаем, сухой отход выбрасываем, а в полученном «бульоне» варим густую сладкую манную кашу. Охлаждаем ее, мешая, чтобы не случились комки, и масса была строго однородная (миксер не подойдет, все делаем вручную!). Таким образом и охладится она быстрее и равномерно.

Охлажденную манную кашу (чуть холоднее комнатной температуры) выкладываем в большую емкость. Туда же выливаем холодный клюквенный сок, перемешиваем до однородности окраски и взбиваем (тут можно применить миксер с насадками «венчик»). Масса увеличивается в 2–3 раза. Быстро разливаем по вазочкам или другим сервировочным емкостям.

Охлаждаем в холодильнике, погребе, на балконе (можно на не отапливаемой лоджии). Важно, чтобы температура не превышала +7 градусов.

Приятного провождения за необычным старинным десертом!

Яблочное мороженое

Нужна русская печка. Яблоки Антоновка в пору наливной спелости или летние сорта с кислинкой. Вынуть сердцевину, оставив немного дна, туда засыпать сахар и уложить на противень, поместить в горячую, но уже не горящую печку. Оставить на час-два томиться-печься. Очистить мякоть, добавить сахарной пудры. Тщательно перемешать и взбить. Охладить. Отделить желтки от белков. Белки взбить и осторожно смешать с яблочным печеным пюре. Разложить по вазочкам или в другую небольшую посуду, вынести на холод, но не на мороз. Перед употреблением можно украсить взбитыми сливками и свежими ягодами.

Если вы непременно хотите получить такое лакомство в городских современных условиях, то процесс весьма трудоемкий. Яблоки очистить от кожуры, мелко нарезать и вместе с сахаром на очень маленьком огне, тщательно мешая, держать/варить до полного исчезновения кусочков. Далее также.

К такому мороженому всенепременно ставится настоящий самовар, который раздувается сапогом и топится березовыми угольками.

Наполеон ко Дню Победы

Не соглашусь с авторами, считающими, что изменив компоненты торта, можно преподносить торт таким же, как он был в оригинале.

Была легенда, что торт Наполеон появился в послевоенные тяжелые и голодные годы. Поэтому компоненты торта должны быть высококалорийны и качественны. Никакие растительные или аналоговые компоненты не допускаются.

«Кулинария» советских времен дает такой рецепт. Он весьма трудоемкий, но стоит того.

Тесто. На 2 кг муки 600 (3 пачки) грамм сливочного масла (ни маргарина, ни растительного заменителя), 150–200 мл холодной кипяченой воды, щепотка соли, немного соды. Никаких яиц или желтков и никакого молока! Масло смешивается с мукой и рубится большим ножом с широким лезвием до однородной мелкокрупной рассыпчатой массы, добавляется вода с солью, сода. Сумасшедший Кулинар добавляет немного грецких орехов (не пережаренных, но без кожицы), мелко источенных. Тесто перемешивается руками до мягкой маслянистой массы. Формируются шарики, помещаются в холодильник на 40 минут – час. Готовится духовой шкаф (ни микроволновка, ни хлебопечка, ни мультиварка и иное современное устройство). На противень, смазанный маслом (сливочным) и посыпанный мукой, помещается шарик теста и пальцами рук, по возможности равномерно, «раскатывается» в пласт. Накалываем поверхность вилкой. Выпекается. Также выпекаются остальные коржи. Необходимо заметить, что готовые коржи очень хрупки, поэтому переносить их с противня нужно очень осторожно! Когда все коржи испеклись, готовим крем.

Крем. Банка сгущенного молока с сахаром (также без растительных добавок или заменителей – не трудно определить по цене) вначале смешивается с размягченным сливочным маслом (но не размягченным на огне), потом взбивается миксером до стадии «отделения жидкости и масла», через несколько секунд после этого «возникает» крем. Масляный.

На деревянную доску, поднос или большое блюдо укладываются слои – корж/крем, корж/крем и т. д.

Сверху на крем насыпается много истолченных очищенных грецких орехов и измельченные кусочки коржа (всегда один или 2 ломаются, или остаются фрагменты).

Помещается в холодное место примерно на ночь.

Подается после обеда с домашними пирогами с капустой и с

мясом. Чай заварен в чайнике.

С Днем Великой Победы! Приятного чаепития!

Не все то золото, что блестит

Этим необычным рецептом С.К. приносит дань вежливости и благодарности жительнице Ростовской области, села Песчанокопское, Валентине Филипповне, с чьей легкой руки зародился рецепт и получил распространение в большой семье С.К.

Пирожки… Как много в этом звуке… Пирожки печеные, пирожки жареные, пирожки-колобки во фритюре, слоеные и дрожжевые, сдобные и пресные, пироги большие на праздники и к любому русскому столу. Пироги и порожки с различными начинками, сладкие и постные, рыбные и мясные, печеночные и блинчатые, и т. д. и т. п. и так далее.

Сегодня С.К. предлагает (мы долго его уговаривали выдать секрет изумительных пирожков его детства) жареные на сковороде пирожки из НЕ дрожжевого теста. Начинка предлагается – свежая вишня без косточки, свежие абрикосы без косточки, мякость сливы-венгерки, творог, отваренный картофель с жареным луком.

Тесто. 1 стакан жирного молока (не менее 3–4 %), не магазинного – стерилизованного или пастеризованного, а свежего рыночного или фермерского. 2 яйца с ярким естественно-оранжевым желтком, 2 столовые ложки сахарного песка, чайная ложка без горки соли, 2 столовые ложки размягченного сливочного масла (не маргарина). Компоненты размешать до однородности массы. Добавить 1–1,5 стакана муки в зависимости от крупности яиц (на двухжелтковые понадобится муки побольше). Мешать деревянной ложкой с длинной ручкой.

Когда масса приобретет вид воздушного зефира в фазе его взбивания, достать большую деревянную доску. Доску посыпать примерно 1 стаканом муки, смешанным с 1–2 чайными ложками соды. Муку распределить так, чтобы на рабочей зоне было ее небольшое количество, а остальная мучная смесь лежала горкой поодаль, готовая к добавлению. На рабочую зону, на муку с содой выкладываете тесто и сухими руками начинаете его месить. Вначале это будет сложно, так как тесто еще сыровато, но постепенно, добавляя на рабочую поверхность мучной смеси, Вы добиваетесь «отставания» теста от рук. Стоит предупредить, что тесто считается готовым к этапу формирования пирожков, когда оно все еще как бы сыроватое и хочется еще добавить муки.

Разделяем тесто на небольшие (принципиально НЕБОЛЬШИЕ) кусочки, раскладываем их на доске. Приступаем к формированию пирожков. Каждый кусочек раскатываем по возможности тоньше

(совсем тонко не удастся из-за рыхлости теста), но достаточно толсто, чтобы сочная начинка не прорвала тонкий слой. В центр каждой лепешечки кладем начинку. Если начинка фруктовая, то сыплем на нее сахар. Соединяем края и формируем пирожок.

Нагреваем большую, идеально – чугунную, сковороду. Нагреваем растительное масло. Распределяем пирожки так, чтобы между ними было много места. Это замечание указано не случайно. По мере прогревания нижнего слоя теста пирожка, он увеличивается «на глазах» в 2–3 раза. Поэтому, если Вы положили их слишком много и слишком тесно – они слипнутся.

Жарим пирожки как котлеты – с одной и с другой стороны. Готовые имеют вид поджаренных котлет.

С.К. предлагает кушать готовые пирожки «с пылу, с жару», так – без сока, чая, молока, иной жидкости. Положить на десертную тарелочку, взять двумя руками, надкусить горячий пирожок, «обжечься» дивным ароматом начинки, проглотить первый кусочек и незаметно перебраться к следующему пирожку. Внимание! Поглощаются незаметно!

Приятного путешествия в детство!

Творожные палочки

Повторять не рекомендуется, так как такие рецепты повтору не подлежат: получаются случайно и однажды.

Проводя ревизию в холодильнике, обнаружила забытую простоквашу и немного детского творожка. Они явно мешали художественному расположению продуктов – творожок занимал половину стеклянной майонезной баночки, а простокваша – картонный стаканчик из-под мороженного.

Взяв большую керамическую миску (при покупке она маркировалась «ваза под фрукты»), переместила туда творожок и простоквашу. Добавила мягкого маргарина, немного сухих дрожжей, столовую ложку сахара и соль. Хорошо перемешала до однородной мягкой массы. Стала сыпать муку. После второго стакана и полного однородного замешивания до вида сливочной пасхи, вдруг понимаю, что не хватает чего-то очень важного, чего-то того, что обычно кладут в тесто на этапе «до муки». Перечисляю в уме внесенные компоненты и… в тесте нет яиц! Ни белков, ни желтков, ни целых. Что делать? Тесто практически готово. Можно попробовать раскатать в лепешку и испечь – может чего и выйдет или сварить клецки, но тоже без яиц как-то не то. Представляю, что я мужчина – вся эта недопеченная галиматья летит в помойку, и я начинаю сначала и по рецепту. Но я – женщина, я буду исправлять! Достаю… яйца и вбиваю их в практически готовое тесто. Мешаю, немного взбиваю миксером. Масса мягкая, белая и приятная на вкус.

Из духовки достаю противень с бортиками. У нас он остался от старой духовки – большой и удобный. Мажу поверхность маргарином, посыпаю мукой и выкладываю странное тесто с нарушениями правил замеса. Тесто упорно лежит кучкой «подтаивающего сугроба» на середине площадки. Распределяю тонким слоем на весь лист. Духовка нагрета до 180 градусов.

Ну, духовка, теперь твоя очередь, что ты напечешь?

Через 50 минут тихонько приоткрываю дверцу, как дверь в Страну Чудес. Масса лежит ровным слоем, шипит, кое-где дышит и румянится.

Выдерживаю еще 15 минут. Выключаю. Достаю.

Квадратный блин цвета загорелой блондинки с белесыми островками творожных «Аралов». Режу… пропёкся! Ура! Режу полосками. Складываю в вазу.

Приходит на кухню муж. Пробует, делает задумчивое лицо, жует.

Жует. Жует. Наливает чай. Творожные палочки УДАЛИСЬ!

Пирог с кашей

За основу взят старинный рецепт русской деревенской постной кухни (со слов бабушки).

Готовое слоеной дрожжевое тесто (не менее 2-х стандартных упаковок) оставить для разморозки и увеличения объема естественным путем.

Варим гречку (не обжаренную) до полуготовности, накрываем крышкой, и она томится до мягкости. Не солить!

Варим печень куриную или любую другую, кроме говяжьей. Измельчаем, в идеале – как яйца, вилкой.

Жарим репчатый лук, мелко нарезанный большим острым ножом, в процессе жарки солим. Добавляем отжатые и подсоленные грибы, жарим до готовности. При желании увеличить калорийность и вкус, добавляем соленые шкварки бараньего курдюка.

1/2 теста раскатываем на противень. Раскладываем на нем кусочки сливочного масла. Гречневую кашу смешиваем с луком, печенью и грибами. Или укладываем компоненты слоями (вниз каша, потом грибы, потом лук, потом печень). Укрываем начинку вторым раскатанным пластом теста. Формируем пирог. Накалываем верхнюю пластинку, смачиваем водой. Ставим в горячую духовку.

По готовности пирога, еще горячий мажем сливочным маслом и оставляем остывать прямо в противне.

Под Рождественскую елочку есть что положить.

Овсяное печенье

Жило-было овсяное печенье. Было оно темно на лицо, жестковато по сути, мягкосердечно при общении с чаем. Технология его рождения была проста до безобразия, дворянских корней не имело, но популярностью пользовалось огромной.

Пришли восьмидесятые, потом девяностые, потом и новый век. Сначала рождаемость овсяного печенюшки упала, потом его вытеснили мигранты с белым лицом и почти не овсяной душой, и наконец, воинственно настроенные мюсли стройными рядами заполонили прилавки магазинов и столовые отелей.

Овсяное печенье горевало-горевало, прорывалось-прорывалось к возрождению, но, увы, технология вытеснена и утеряна; иностранцы отобрали у печенюшки любимую родину. Овсяное печеньице ушло в подполье, наладило новые связи, завело новые знакомства. Геркулес «Солнышко» стал первым новым его приятелем, отчимом по определению. Мамы-мачехи овсяное печеньице так и не встретило. А поклонники, еще не все вымершие, разыскали скрывающуюся печенюшку в ее новом облике, но с прежней душой.

Сумасшедший Кулинар познакомился со всеми новыми-старыми приятелями овсяной печенюшки и записал ее новую историю.

Геркулес «Солнышко» самого мелкого помола, 1–2 стакана, приглашаем на сковородку (сухую и чистую), ставим на огонь и прогреваем. Как только сковорода нагревается на столько, что начинает геркулес жарить, начинаем мешать его. Жарим до коричневого цвета. По личному пожеланию (по договоренности с отчимом печенюшки) добавляем сахарный песок, равномерно его распределяя по коричневому геркулесу. Мешать становится сложнее, геркулес в цепком поцелуе с сахаром старается нагло прилипать к сковороде.

Смесь карамели с «темнокожим» геркулесом перекладываем в посуду с размягченным сливочным маслом или постным маргарином. Мешаем.

Добавляем муки, очень немного – припудрить носик и щечки. Ах, яйца забыли! Выкладываем ровным слоем на противень и в сауну (в духовку на дно ставим жаропрочную посуду с водой), выпекаем.

Готовый пласт, не охлаждая, делим прямо на противне на прямоугольные печенюшки. Снимаем с противня на гладкий танцпол блюда.

Охлаждаем.

Овсяное печенье вам благодарно за приглашение к столу!

6. Напитки (румба)

Творожный напиток

Давно ли вы пили творог? А давно ли ели козий соленый творог из чулана? Никогда? Жаль.

По способам сохранения творога древние славяне и скифы (когда они немного осели) кое-где пересекаются. Несомненно, нельзя не упомянуть и Индию, и Древний Рим.

На севере и в средней полосе оседлые славяне содержали молочный скот и продукты, которые получали; в частности, молоко требовалось сохранять или перерабатывать в хранимые молочные продукты. Холодильников не было, не у всех и не всегда были подвалы и погреба, чаще имелись всего лишь чуланы. На юге России, порой, и чуланы, выкопанные в земле, и колодцы не спасали. Самое простое, что получается из молока естественным путем – простокваша, сливки, сыворотка, сметана. Но если коза или корова доится ежедневно, употребить такое количество молочных продуктов даже при большой семье, невозможно. Приходится искать пути сохранения молочного продукта или его дальнейшей переработки.

Творог и его разновидности – сыры – человек научился готовить и… сохранять давно. В горах древние рецепты сохранились лучше и меньше подвержены переиначиванию и вымиранию. Чем выше человек забрался в горы, тем интереснее рецепт он сохранил.

Вернемся к творогу. Русская деревня (кое-где и сейчас используют этот рецепт, в основном, как дань истории или для интереса) славилась развитым молочным скотоводством – козы (очень-очень неприхотливые животные), коровы (иметь в хозяйстве корову значило достаток и отсутствие голода), овцы (употребление их молока мало было распространено).

Что такое творог? Простой ответ – когда молоко скисло и начинает разделяться на простоквашу и сыворотку, нагревается и «выпадает» (вернее, «всплывает») осадок – это и есть творог.

Как его сохранить в естественном виде? В русских деревнях и в поселениях потомков скифов сохранился простой, но бесконечно вкусный рецепт.

Сумасшедший Кулинар, однажды попробовав такое лакомство, не смог удержаться повторить его в городских условиях.

Свежеприготовленный творог, немного влажный, помещаем в стеклянные банки с широким горлышком (древние использовали глиняные кувшины – на Руси, плотные полотняные мешки – на жарком юге, в горах и Индии). Помещаем слоями, просаливая

каждый произвольной высоты слой крупно измельченной каменной солью, в банку, немного придавливая каждый слой. Самое вкусное лакомство получается из козьего творога. Из молока коровы творог, в сравнении, немного пресноват. От верха банки оставляем немного места, чтобы была «вентиляция» поверхности. Накрываем банку плотной хлопчатобумажной тканью и плотно завязываем у горлышка банки. В таком виде банку помещает в холодильник, ближе к морозильной камере или в подвал, или погреб, если есть, вы в сельской местности или на даче в собственном доме.

После примерно 20–30 дней хранения такой соленый творог готов для приготовления творожного напитка. Если соленый творог из коровьего молока, его лучше использовать для «напитка», а если соленый творог из молока козьего – для диетически-калорийного удовольствия.

Соленый творог из молока коровьего. Берем литровую банку, перекладываем часть творога в нее, до отметки в треть банки. Остальной объем доливаем холодной кипяченой или родниковой нефильтрованной водой. Встряхиваем. Через 10 минут можно пить-есть крупно-дисперстную жидкость.

Соленый творог из молока козьего. Количество на литровую банку меньшее.

«Гарнир» к такому напитку несомненно тоже непривычен. Вареная в мундире или на костре (в печке) картошка, обязательно горячая. Картофель очистить от кожуры. Крупно измельчить ножом или вилкой, поместив в мисочку или вазочку. Залить творожным «напитком». Есть ложкой с горячим свежим хлебом или лепешкой.

Приятного аппетита!

Коктейль

Высокий бокал. Ох, жара, жара, что ж ты делаешь с нами… Опять любимый холодильник. Та-а-ак, осталась ли хоть одна бутылочка с лимонадом? Есть. Только половинка, ну, ничего. В бокал. Что-то больно он красный и без пузыриков???! Вино! Полусладкое холодное краснодарское. Надо разбавить. Значит, лимонада нет. А это что? Пробуем. Гранатовый сок. Тоже красный и холодный. Добавляем. Чего-то не хватает. Льда. Ну, этого добра в морозилке полно. А это что? Мороженое. Если и его туда кинуть, хоть ложечку? Теперь соломинку, перемешали. Вкуснятинаааааа!!!!!

Арбузный фреш

В такую жару как этим летом все мы связаны с прохладительными напитками – газированными, соками или простой водой. Особенно очень хочется тех, которые в жару противопоказаны – газированные лимонады, кока-колы, спрайт. В нашей семье ооочень любят спрайт. А как его обезопасить? Открытия всегда неожиданны. Есть теплый арбуз, т. к.не поместился в холодильник и холодный спрайт. Они должны помочь друг другу! О, чудо произошло! Арбуз забрал вредные пузырьки, а спрайт охладил арбузные ломтики. Все довольны.

О кофе

Рецептов и вариантов приготовления и просто заваривания кофейных напитков множество – с добавками и в чистом виде, с алкоголем и без. Наука дошла даже до изобретения «безкофеинового кофе», якобы безвредного и полезного и «растворимого кофе», удобного в использовании. Но гениальное – просто. Зачем и ради чего изощряться в «порчении» качественного природного продукта? Пусть кофе остается кофе. А мы подглядим за уже знакомым читателю «сумасшедшим кулинаром». Цикорий. Полезная во всех отношениях «травка». Корешок же его способен заменить кофейный напиток, особенно для тех, кто верит, что кофе вреден.

Цикорий, скажу вам, имеет весьма специфический привкус, и не каждый примет его у себя на кухне. Воспользуйтесь вариантами «внешности» основы этого продукта. Заваривать молотый корень или разводить в пропорциях концентрат весьма проблематично, и вкус далек от приятности: либо привыкайте, либо полюбите его в любом виде. Все та же наука «придумала» растворимый цикорийный напиток с добавками – с черникой, с облепихой, с брусникой, с малиной, и шоколадом и далее. Вкус цикория действительно спрятался.

Сумасшедший кулинар не унимается. Пей, наслаждайся вкусом натуральной добавки, раз уж вкус цикория не нравится! Ан, нет. Сумасшедший кулинар доводит напиток до пика.

Растворимый цикорий с черникой. Залить горячей кипяченой родниковой водой (причем воду кипятим в эмалированном чайнике), размешиваем и немного ждем. На кружку 300 мл добавляем столовую ложку темного сотового меда с собственной пасеки (или с пасеки соседа), немного сока лимона. Мешаем, мешаем, пьем. Вкуснисимо! На поверхности напитка от фрагментов расплавленного воска (мед-то сотовый, не очищенный) образуются фигуры – можно погадать. «Раз в крещенский вечерок девушки гадали…»

Приятного пития!

О кофе с чешским шармом

11 вечера. На улице завывает вьюга, такая редкая последние 20 лет. Хочется в домик в горах, с занесенными к нему подходами; жаркий камин, в котором потрескивают дрова, а не искусственное электричество; приоткрытая дверь или щелочка на веранду (в сени) куда насыпает горкой снег. Вы одни. Возможно, у камина лежит большая собака – она положила узкую морду на лапы и дремлет, ласково посапывая. Ей снятся цветные сны, припорошенные разными собачьими вкусностями.

Вы одни. Кутаетесь в толстый свитер из деревенской толстой шерстяной пряжи. Или накинули плед до земли с рукавами кимоно. Вы идете в нем по комнате, а он развевается за Вами как шлейф Снежной Королевы.

На камине стоят слоники или минивазочки из глины. Полумрак – на столе громоздкие бронзовые подсвечники с горящими свечами с ароматом корицы… Хочется дополнить всю эту прелесть рая чем-то вкусно-приятным. Чай… с малиновым вареньем… Кофе… с Русским бальзамом… Это знакомо, не интересно. Кофе – да. Мед сотовый. Или подогреть пива и добавить специй? Этакий пивной глинтвейн может быть…?

Сумашедшая кулинарная идея приходит как всегда кстати… Почему-то вспомнилась любимая Прага. Изумительное черное сладкое пиво с малиновым соком, Тржебоня…

Итак, на кухне с запахом свежего дерева, с фотообоями тропического леса и маленькой походной плитой, Вы одни. Кофе у вас сегодня бразильский, заварной (из Эмиратов), все тот же темный сотовый мед с воском и… немного (полбутылки), рискнем, чешского темного пива, например, Велкопоповицкий Козел.

Сумашедший Кулинар кофе (при всех описанных выше интерьерных условиях) готовит так. Вскипятить воду. В любимую кружку «в свитере» засыпает 2 чайные ложки с горкой кофе (помол не имеет значения, но в идеале, С.К. мелет кофейные зерна сам в ручной кофемолке из сандалового дерева). Заливает бурлящим кипятком, накрывает кружку крышечкой и укрывает «куклой» с самовара.

Через 10–15 минут, в зависимости от степени помола кофейных зерен, готовится другая кружка, тоже в «свитере», заранее охлажденная. Первая кружка раздевается, кофе через фильтр переливается во вторую. Добавляется мед и/или лимон. Сегодня у него в добавках мед и чешское темное пиво комнатной температуры.

Накрывает кружку крышечкой.

Достает поднос. На нем подсоленный миндаль из Китая и темно-синий киш-миш из Персии.

Собака поднимает голову, она предвкушает радость довольного хозяина, попивающего свой новый шедевр, и свое любимое лакомство, приснившееся полчаса назад (соленый сладкий миндаль)…

Вьюга метет, заглядывает в окна одинокого домика замерзшая печальная луна, и вьется над ущельем ароматный дымок дровяного камина…

Пиво в мороженом

Однажды, получая удовольствие от поварской книги «Чешская кулинария», Сумасшедший Кулинар быстро пролистывал раздел «Напитки»: «Кофе по-чешски», «Кофе богемский», «Моравский петух», «Кофе европа»…. «Пиво с мороженым».

«Пиво с мороженым»: «в бокал со светлым пивом выложить, не смешивая, мороженое». И все, на следующей странице уже другой рецепт.

Есть пиво, темное чешское и… ванильное мороженое. В мороженое предполагалось налить малинового сока с дачи, пару ложек, добавить очень крепкого кофе, сваренного в гейзерной кофеварке, подождать превращения мороженого в однородную массу и… есть, есть, смакуя каждый сладкий жидкий комочек десерта.

Но теперь предвкушение рушилось, рушилось ради новой идеи.

Уже размякшее мороженое. Любимая кофейная чашечка на блюдечке в виде листа из сказки про Дюймовочку. Мороженое, много мороженого, почти целая чашечка. Плюс две ложечки темного чешского пива, плюс две ложечки крепкого кофе. Не мешаем.

Гарнир.

Приятнейшего аппетита!

Гарнир к «Пиву в мороженом»

Чешский бутерброд к пиву а ля русс.

Тонкий ломтик ржаного хлеба обжарить с обеих сторон на сливочном масле, не менее 82 %.

В кипящее пиво С.К. добавил сыр, соль, перец, кусочки ветчины, вареный желток и, загустевшей массой намазал обжаренный ломтик. Запекает в духовке. Горячий еще бутерброд режет на маленькие ломтики и, накалывая их поочередно на деревянную вилочку, кушает, запивая пивным мороженым.

Приятного препровождения!

Наливка. Заварная

Сумасшедший кулинар готов поделиться рецептом своей фирменной наливки на спирте/водке и…

Наперво стоит запастись креслом (как офисное) на колесиках и большой емкостью в виде «вок».

Спирт или водку настаиваем в темном прохладном месте 3 месяца с ягодами в любой пропорции и в любом количестве, а также даже с ягодами ассорти, которые нашли по грядкам, друзьям, магазинам, в лесу. Как обычно. Процеживаем в большую кастрюлю плюс вода из расчета 1:2 или 1:3 плюс сахар на ваш вкус, кусочек коры корицы (потом его нужно вынуть), немного цедры лимона, немного меда (на 6 л водки/спирта 2–3 столовые ложки).

Нагреваем, помешивая деревянной ложкой на большом огне. Потом забываем мешать. Через 7-10 минут снова мешаем. Сахар на дне немного «слежался и прижарился». Доводим до кипения, но не кипятим.

Готово. Немного охлаждаем, процеживая, разливаем по бутылкам. Надписываем бутылки по порядку разлива.

Читатель спросит: а зачем было нужно кресло и емкость «вок»? На этапе между «еще не кипит» и «уже разливаем» вам понадобится «выдержка», образная и реальная, чтобы не напробоваться до потери сознания (тогда кто разольет и закупорит?). А в емкости «вок» прогревается особенно (ведь Тот Самый плов получается только в казане Такой формы).

Не вокруг света – гораздо ближе

«если у вас нету дачи»

Попросите у друзей, соседей или знакомых, если от родителей, бабушек или дедушек не осталось кусочка земли с времянкой или домика в деревне, ключи. И поживите недельку-другую там. Если там есть XXI-вековые признаки цивилизации – игнорируйте их. А если их мало – может быть вода, за которой надо идти на колонку или к колодцу; электричество; русская печка; огородик со всякой мелочевкой; удобства во дворе; темные ночи вдали от большого города, дороги с круглосуточной иллюминацией, с лесом и/или речкой недалеко – то, что вам нужно!

Домашние – дети, супруги, внуки, родители – должны принять ваше путешествие и остаться в стороне. Не забудьте, однако, сообщить им точные координаты вашего пребывания.

Возьмите с собой кота или маленькую собачку (если таковые имеются) – животные и животные-малыши очень любят путешествовать.

Вы – готовы.

7. Заготовки (свинг)

Холодное грибное соленье

Грибы без червоточин – сыроежки, подберезовики, подосиновики, моховики, лисички, можно «козляки» – чистим, моем. Подосиновики, подберезовики и моховики режем пластинами, ножки всех грибов – вдоль пополам.

Готовим «грибные» специи, кто что любит.

На дно емкости, например, эмалированного ведра (если количество грибов большое), кладем листья вишни, черной смородины, стебли укропа с зонтиками, дольки чеснока, разрезанные пополам. Далее слоями укладываем грибы. Желательно в следующей последовательности: сыроежки – подосиновики – подберезовики – моховики – лисички и «козляки». Каждый слой солим крупной, в идеале – каменной солью, немного увеличивая ее количество к концу закладки, прокладывая каждый новый слой специями. На последний слой кладем груз, завернутый в чистую тряпицу (марлю или тряпочку) и помещенный на деревянный круг или большую крышку, которые плотно, но с доступом воздуха покрывают грибы.

Выносим на холод – в чулан, на балкон, в погреб на даче. Можно оставить в просто не отапливаемой даче.

Соленое солнышко вне правил

По осени, занимаясь привычными и рутинными заготовками, когда уже не хватало рук, ноги не доходили, а усталость и лень подружились, когда капустой заставлен балкон, компотами и вареньем лоджия и холодильник, картошкой самых различных веселых раскрасок кладовые, и все равно хотелось еще чего-нибудь… ну, еще чего-нибудь что-то такого, какого нет ни у кого, а на фантазию нет сезонного времени, тогда и поселилось солнышко на нижней полке холодильника.

Обычно из остатков овощей с грядок, которых не хватает на традиционное, получаются пикули. Но случилось всех «остатков» множко больше. Это «множко» приключилось с жёлтыми патиссончиками, не достигшими институтского возраста, оставшись весёлой детсадовской детворой.

Оставались две трехлитровые свободные банки из-под черничного сока. Но на две солнышек не хватало, и те, которые уже уселись в первую банку, согласились потесниться.

С песнями, плясками, толкаясь и выскальзывая из рук и банки, детвора кое-как разместилась, наконец.

Облитые холодной родниковой водой, солнышки немного поутихли. Тетя большая кастрюля ушла в гости и варить рассол было не в чем, поэтому Сумасшедший Кулинар, не долго переживая, прямо сверху в банку насыпал порцию соли на глаз, и накрыв солнышек блюдечком, оставил в покое.

Прошло 3 дня. Рассола поуменьшилось, так как малыши напились его и спали. Тетя большая кастрюля по-прежнему была в гостях, а уменьшившийся рассол поместился в емкости поменьше. Вскипятив, налив опять на солнышки, Кулинар понимает, что надо «долить». За неимением холодной или горячей кипяченой воды, и тем более рассола, Сумасшедший Кулинар доливает холодной родниковой и… добавляет соли, немного. Закрывает полиэтиленовой крышкой и ставит в холодильник (да, да, еще теплую банку).

Проходит еще 2 дня. Бодренькие, хрустящие солнышки с радостью выбегают на свободу. Приятного аппетита!

P.S. упоминания о приправах-травках, листиках, чесноке в данном рецепте без рецепта нет, так как они в результате не придали никого специального вкуса или запаха блюду.

Огурчики ноу-хау

И снова в поисках приключений в холодильнике.

На нижней полке у стеночки медленно умирают килограмма полтора бывших два дня назад ярко-зелеными, молодых огурчиков с поблекшей кожицей и вялой миной лица.

На улице стоит невыносимая даже человеком влажно-удушливая жара Питерского лета. А «птичку жалко»!

Вспоминается простой деревенский рецепт (когда холодильники были роскошью) без нудной заливки горячим маринадом, закатывания, не всегда удачного, в стеклянные банки.

Ан, нет. Это по рецепту. А в жизни все неожиданно. В жизни каждый раз – «каша из топора».

Нахожу прочный целлофановый пакет. Немного реанимированные холодной проточной водой огурчики складываю в пакет. Теперь – соль, специи и на сутки в холод. Но это все в мыслях. На деле ж – пакет с огурцами ждет соли. А специи? Укроп с зонтиками, чеснок, перец горошком, листья черной смородины, пару листочков вишни для хрустоты, лаврушку, можно фенхель.

Все просто. Но у нас не плановая операция с подготовкой. У нас – реанимация на улице без аптечки, медикаментов не хватает. Что делать?

Чеснок, соль найдены. Начинается поиск остальных основных специй. Укроп – только зелень, вместо вишневых листьев – ягоды, лист черной смородины заменить нечем. Все шкафчики облазаны, все полочки просмотрены – ничего похожего.

Придется реанимацию останавливать, а жаль. Попадается на глаза мисочка с засохшими, бывшими когда-то замороженными ягодами черной смородины. Ну, чем рискуем? И рискуем!

Не забыть сфоткать – вдруг реанимация состоится?

Прошли сутки.

Мужу поручается снять пробу и вынести приговор. Скорая помощь проведена не зря: запах нежного живого маринада с оригинальной пикантностью основного рецепта соленых огурцов. Умирающие бледно-зеленые пациенты стали темно-зелеными, подтянули морщинки, с хрустящими «косточками». Рассол цвета розового вина с приятным ароматом винограда.

За вечерним столом семьей уминаются эти, малосольные. А те вновь купленные, пузатые с пупырышками крепыши, со здоровьем «кровь с молоком», остаются обиженно украшать вазочку для фруктов.

Ну, НИЧЕГО нельзя выбрасывать! Приятного аппетита!

Томат

Томатная заготовка. Как часто ей пользуемся? Многие и не вспомнят, что это такое. Потому что в магазине есть и томатная паста, и соусы томатные. Зачем самим мучиться…

И все же. Огородная пора. Особенно – к осени. Всегда остается что-то «не востребованным». На заготовки не достаточно, на еду как-то недоросло. Либо Вы готовите пикули, овощное ассорти, либо томат.

Сумасшедший Кулинар для томата использует все подряд, выходя из дома и «перебирая» грядки. Помидорки (в технической и в биологической спелости, а также немного перезревшие), перчик сладкий, зеленый и репчатый лучок, можно и лук-шнитт, и лук-батун, зеленый и зубчиковый чеснок, укроп (зелень со стеблями, но без розеток с семенами). Кинза, базилик, мята (не мелисса) – на любителя.

Все компоненты измельчаем, одновременно кладем в кастрюлю, добавляем воды, соли, сахара (два последних по Вашему вкусу) и варим на очень малом огне до полной однородности массы и выпаривания почти всей жидкости (остается только уваренный сок).

Массу приятно-красноватого цвета с прожилками темной зелени раскладываем еще горячую в банки и закрываем завинчивающимися крышками.

Такой томат можно использовать для заправки супов, на подготовительном этапе плова, в салаты, во вторые блюда, к макаронам и пастам.

Вяленое варенье

Когда хочется варенья или меда, их никогда нет, хотя «только что где-то было, и много, и никто не ел». А когда ооооочень хочется, а нет (например, не в сезон) – и придумывается что-нибудь на скорую руку, чтобы тут же или почти сразу и вкусить.

Конец мая. С.К. вновь по случаю попались недорогие, но почти спелые свежие абрикосы из «южных мест». Хотя и первые, но уже ярко-оранжевые, с розовым боком, даже чуть-чуть ароматные. На лоджии уже пригревает первое летнее, осторожное по своей горячести солнышко, жарковато бывает к вечеру, хоть сушку готовь.

Но хочется варенья. Абрикосового. Свежего, и даже еще не остывшего. В магазинах классического варенья нет – или джем, или конфитюр, или «варенье», которое вареньем назвать не хочется, так как добавлен крахмал для густоты.

Итак. Помыв абрикосы, приобретенные по случаю, С.К. режет их на произвольные кусочки, вынимая косточку, раскладывает на дне просторной емкости и выносит на лоджию, на солнце, и дня на 2 про них забывает.

Подвяленные абрикосы помещаются в кастрюлю, пересыпаются сахаром, добавляются очищенные от кожицы сладкие яблоки, масса ставится на маленький огонь. Доводится до кипения и варится минут 5 (как «пятиминутка» варенье) при постоянном помешивании. При появлении сладкой оранжевой пенки, огонь выключается, пенка снимается, а варенье выкладывается в вазочку и сразу же подается.

Другой вариант. После закипания, варится на большом огне при интенсивном помешивании до «уваривания» сахара и частичного уплотнения массы. Снимается с огня, выносится на холод. Употребляется остывшим с горячим молоком и с горячими душистыми от кунжута свежими лепешками.

Приятного вялено-вкуснения!